ESTRATTO DI MEMORIE AGRARIE FRANCESI FATTO E PUBBLICATO...

Intenta l' Imp. Giunta straordinaria di Toscana a favorire l' utile Stabilimento d' Agricoltura, e Pubblica Economia della Città di Firenze, ebbe il generoso pensiero di far venir da Parigi, e trasmettere in deposito alla sua Biblioteca una Serie di Opuscoli, e Memorie Francesi separatamente stampate in diversi anni, e concernenti le Faccende campestri, e nel Bullettino delle Leggi di Numero 54. ne porse avviso al Pubblico, incaricando la Società di comunicarne il contenuto ai Coltivatori Toscani, che bramassero di conoscerlo, e invitando nel tempo stesso la Società medesima ad unirvi quelle opportune osservazioni, che i suoi lumi, e la sua esperienza potessero suggerirle. Premurosa in conseguenza la Società di secondare nel miglior modo possibile sì benefiche mire della Giunta, e manifestargliene il suo gradimento, riunì in due Volumi tali Memorie, e ne commise l' Estratto al Lettore d' Agricoltura, acciò così più comodamente per mezzo della Stampa venisse informato l' Universale del merito loro, e di quanto apparisce più degno d' esserne in succinto notato a comune istruzione.

Parte di queste Memorie riguardano principalmente la cultura di alcune Piante, e la loro conservazione, come di radiche da farne uso nell'inverno, ciò sono le patate, le carote, le pastinache, le rape, le barbebietole; e parte si aggirano su d'altri oggetti rurali, e di veterinaria, e di pubblica, e privata Economia, conforme si vede individualmente in appresso.

ARTICOLO I.

Delle Patate

(*Pomme de terre* = *Solanum tuberosum*)

Due sono le Memorie sulle Patate, nelle quali non si trova alcuna cosa di nuovo, o non praticato presso di noi. Si avverte nella prima, che si possono fare nello stesso terreno per due anni consecutivi, dopo dei quali vi fa bene il grano. Ma noi abbiamo provato per esperienza, che il secondo anno le Patate producono assai meno che nel primo. E' notabile ciò che vi si propone per ridurre in farina le Patate, e così conservarla molto tempo, per poi farne pane. Eccone il metodo: Si prendono le Patate, si lavano, si raschiano per levar la buccia, si tagliano in pezzetti della grandezza di una nocciola. Così crude si mettono a seccare nel forno dopo cavato il pane, e vi si lasciano seccar tanto finchè movendole tra di loro non diano un suono simile ai gusci di noce. Dice M. Cailhau Autore della Memoria, di averle in tal

guisa conservate un anno senza che soffrissero in modo alcuno, e quindi macinate fattone pane. Questo pane è composto di lievito mezza libbra, farina comune lib. 2., farina delle dette Patate secche lib. 2., impastato il tutto convenientemente, ha dato lib. 7. di buon pane. Averte che si badi che non si risecchino troppo le Patate, perchè prendono un colore rossiccio. Questa maniera può esser utile per impedire ch'esse vadano male, e forse potrebbe indurre più facilmente i contadini a panizzarle. Nell'altra Memoria per altro si biasima il seccare le Patate crude, e dicesi che non sono buone al gusto, nè appetite dagli animali. Ciò a mio credere dipende da un certo sugo piccante ed un poco caustico che contengono: e forse col fine di spogliarnele, si propone di lavare le Patate, e di portarle alla macine, o strettoio da Sidro, e di conservare la caciotta, o rotella, che ne viene, per uso delle bestie. Quantunque però con questo mezzo si perda di quel sugo nauseante, pur tuttavolta non si rendono migliori, onde lodasi più il metodo di scottarle con un bollore in acqua salata senza lavarle, di sbucciarle in seguito, di tagliarle e metterle a seccare in una Caldana di un forno finchè diventino trasparenti, ed allora si conservano molto tempo e si posson ridurre in buona farina. Quando si abbia una quantità ragguardevole di Patate da conservare, si propone di tenerle in buche foderate di paglia, come noi facciamo per il Grano, o in Piramidi coperte di paglia, come i Pagliai. Si danno dipoi alcune avvertenze per far uso delle Patate, le quali sono già note.

ART. II.

Delle Carote.

(*Carotte* ⊐ *Daucus Carota.*)

La Cultura delle Carote si propone in un' altra Memoria per farsi in grande. Se ne enumerano diverse varietà, cioè la *Bianca* che non conoschiamo, la *Gialla*, la *Rossa*, la *Gialla corta primaticcia* meno grossa, la *piccola rossa corta primaticcia*, la *Violetta*, la *Bianca primaticeia*. Fanno bene dopo il Grano, e dopo di esse può seminarsi Orzo, Vena, e Grano Marzolo. Si conservano per l' inverno in cantine nella rena, tagliando le foglie al Colletto. Tagliate in rotelle, cotte a metà, seccate e polverizzate, dicesi che sono buon nutrimento e durevole, e mescolate alla crusca sono buone ad alimentare le Galline.

ART. III.

Delle Pastinache

(*Panai* ⊐ *Pastinaca*)

La Memoria sulle Pastinache è pressappoco la stessa di quella per le Carote; notasi che tramezzo alle Pastinache si possono seminare le Carote primaticce, come ancora sopra il Grano marzolo, fralla Canapa, ed il Lino.

ART. IV.

Delle Rape

(*Navet* ⧧ *Brassica Rapa*)

Anche le Rape si propone di seminarle fra la Canapa, cioè quando è levata la pianta maschia, e restano le femine per condurre il seme a maturità. Meglio peraltro è seminarle a salchi per poterle sarchiare, e disporre le terre per i marzoli. Si preferisce il seme di due anni per le primaticce perchè è meno soggetto a produr più presto il fusto, che il seme nuovo. Si possono ridurre in Salcraut, come il Cavolo.

ART. V.

Della Rapa estiva

(*Naueette d'été*)

E della Barbabietola

(*Betterave champetre* ⧧ *Beta Cicla*)

Della Rapa d'estate, la qual sembra essere il Colsat (*Brassica Napus*) non si accenna nella Memoria ad essa destinata uso veruno, e solo si fa parola intorno al raccoglierne il seme. Assai più particolarizzate sono le due Istruzioni sulla coltivazione della Barbabietola, o Radice d'abbondanza. Questa non differisce molto dalle Barbebietole nostra-

li, che in terreni adattati vengon ben grosse. Nella prima Istruzione si preferisce di seminarle al posto anzichè trapiantarle. Nella seconda più estesa si raccomanda di sarchiarle, e ripiantarle nei luoghi dove non fossero nate, alla distanza di quindici pollici. Nel sarchiarle si abbia l' avvertenza di non ricoprirle troppo; anzi prescrivesi di scuoprir colla mano il colletto delle piante facendovi all' intorno una fossetta. Quando poi si ripiantano (e ciò si fa un mese e cinque giorni dopo che sono nate, e anche dopo due mesi, allorchè si risarciano, e si diradano). S' intingono le barbe in una poltiglia fatta di terra dolce e sterco di Vacca a parti eguali; si piantano col piolo a guisa delle insalate e degli altri erbaggj. Quando le foglie sono divenute grandi un piede, si colgono via via sempre le più grandi, per darle alle bestie; le radici si cavano prima che geli, si tagliano le foglie, si lasciano un poco prosciugare, e poi si serbano fralla rena asciutta nei Cellieri, o Cantine, o in fosse, come le Rape, e le Carote, per darle alle bestie nell' Inverno.

ART. VI.

Dei Cavoli

(Choux = Brassica Daucus)

E delle piante leguminose.

Niente di notevole sulle altre Istruzioni circa il coltivare i Cavoli per pastura, e per

cibo degli uomini; dei quali si danno molte varietà, come pure delle piante leguminose, cioè Piselli, Fagiuoli, Fave e Ceci.

ART. VII.

Dei Papaveri.

(*Pavots*)

Nulla di nuovo sulla Coltivazione dei Papaveri ad oggetto di cavarne olio dal seme, che è meglio conosciuta fra noi per l'uso farmaceutico dei loro capi, ed è noto che si è provato ad estrarne oppio, il quale quantunque non tanto attivo, quanto l'orientale, pure produce un simile effetto; ma nella Memoria non si parla che dell'uso del seme, bruciandone poi i fusti. Si propone di seminarli nei climi caldi prima dell'Inverno, perchè meglio accestiscano, sebbene nei nostri climi temperati, dove può vivere l'olivo, ogn'altro seme da olio si può dir superfluo.

ART. VIII.

Del Grano Siciliano.

(*Mais* = *Zea mays*)

Fralle altre Memorie, nelle quali si parla di Coltivazione di Piante, una delle più importanti è quella sopra il Mais, o Grano Siciliano. Si avverte in questa che il Gran Siciliano

è soggetto alla malattia detta *Carbone*, ma non si crede contagiosa, e per rimediarvi si propone di levare le scrofe, o escrescenze prima verdi, e poi carbonose, via via che si producono, ponendo mente di non nuocere allo stelo.

Circa il seme per la sementa si antepone quello conservato nelle spighe, perchè così il Germe non si risecca, ed avvertesi di non prendere i grani della cima, perchè spesso sono mal condotti. In oltre vuole l'Autore che si tengano in molle ventiquattro ore prima di seminarli, perchè meglio germogliano; anzi propone di seminarli già germogliati.

Tramezzo ai filari, o incrociature del Siciliano vi semina, come noi facciamo, i Fagioli, le Fave, o i Piselli. Dice che anche le Patate ci fanno bene, e giovano al Siciliano. Dà diverse avvertenze per seccare il seme, conservar la farina, e farne birra, amido ed altro, le quali, com' egli dice, sono più necessarie ai paesi settentrionali, che ai meridionali, come è il nostro. Fra gli usi delle foglie, o cartocci che vi si propongono, dicesi che se ne fanno panieri e corbelli (forse come noi facciamo della sala, o stiancia), ed essendo fibrosi e resistenti si potrebbe farne carta. Molto più si estende sul metodo di far il pane di Siciliano, cioè in due maniere, o col mescuglio di farine fermentanti, o senza tal mescuglio. La prima maniera è nota anche presso di noi, ed i contadini spesso ne fanno uso; della seconda non si credeva fin quì che senza mescuglio potesse farsene un buon pane fermentato, e per conseguenza di

più facile digestione. Eccone il metodo: Si divide la farina di Siciliano, che si vuole adoprare in due porzioni, una delle quali s'impasta soda la sera col fermento, e si lascia stare tutta la notte. La mattina s'impasta coll'altra parte della farina e acqua tiepida, aggiungendovi una dramma di sale per libbra di farina, e facendone un impasto più morbido. Si mette dipoi questa pasta in terrine piane ricoperte di foglie di Cavolo, o di Castagno appassite, perchè non vi si attacchi, e si mette nel forno, e quando ha cominciato a far crosta si rovesciano questi pani sul piano del forno perchè si finiscano di cuocere. Facendo la pasta più dura, si può far di meno di metterla nelle terrine, e si può mettere a dirittura nel forno come la pasta di farina comune; ma allora questo pane si appiana.

ART. IX.

Del Cotone.

Le Istruzioni sulla Coltivazione del Cotone non presentano alcuna cosa di rilievo, o che manchi nella Istruzione nostra stampata per ordine del Governo. La sola cosa notabile, che vi si ritrova, è quella di preferire il seme nato in paese più freddo, nella persuasione che si adatti meglio al clima, e possa resistere di più alle frescure. Si propone di seminarlo quando il tempo promette pioggia, la quale essendo lontana dicesi, che si getti dell'acqua in ogni buco che

si semina. Si raccomanda di spuntare anche i rami laterali quando hanno due cocchi, e di guardare le piante dalle Zuccajole (*Grillus Grillotalpa*). Si dà il metodo, conosciuto e descritto anche da Rozier, di distruggerle con gettare dell'acqua nei buchi e cunicoli dove stanno nascoste, e poi a galla dell'acqua mettere un poco d'olio qualunque. Questi animali per fuggire l'acqua vengono fuori, e l'olio gli ammazza, intassando le trachèe, o spiracoli del respiro.

Narrasi che M. Feburier ha avvezzato dei Gatti a prender questi animali nocivi.

ART. X.

Del Grano Saraceno.

(*Sarrasin*)

Sonovi altre Memorie di pochissimo rilievo, come sarebbe sopra la sementa del *Grano nero*, o *Saraceno*, o *Fagopiro*, nella quale solo è da notarsi la maniera di sbucciare, o brillare il seme, che si fa con rullarlo sopra dei bandoni, o placche di ferro, che si fanno scaldare.

ART. XI.

Della raccolta del Fieno.

(*Foin*)

Una è sulla raccolta del Fieno, nella quale si avverte di falciarlo quando il fiore è

passato, e comincerebbe a granire il seme; cosa già notissima a tutti.

Migliore è l'altra sulla sua conservazione in pagliaj, i quali non differiscono dai covoni di paglia tribbiata del Pisano, se non che nel piano, od area dove si posa il fieno del pagliaio, si praticano quattro canali in croce formati di asse della larghezza di un piede ricoperti di schegge, e si pareggiano i quattro vuoti dell'area con fascine, e quindi via via che si dispone il fieno nel pagliaio, si lascia un cilindro vuoto perpendicolare, il quale si fa col mezzo di un paniere cilindrico, che di mano in mano si alza a proporzione che si alza e si pigia il fieno, dovendo communicar questo cilindro col centro dell' incrociatura dei quattro canali orizzontali, per introdurre così una ventilazione all' interno del fieno. Contuttociò a me pare che se il fieno non sarà bene asciutto, o ben coperto, questi canali non potranno esser sufficienti per impedire che il fieno si riscaldi, o fermenti, ed oltre a questo possono diventare comode gallerie per i topi, i quali dentro vi s' introducessero a farne guasto.

ART. XII.

Della Faggiola

(*Faine* = *Fagus silvester*)

Si avverte di raccogliere le Faggiole per farne olio, col mezzo di granate, di vagliar-

le per pulirle, e di non bacchiarle sulla pianta, ma di scuotere i rami perchè cadano.

ART. XIII.

Delle Farine, e del seminar rado.

Si avvisa, che le farine dei grani subito macinate danno meno pane che quelle un poco serbate, e ciò si fa ascendere al 10. per cento.

Si raccomanda parimente di seminar più rado (come già sappiamo) nelle terre migliori che nelle sterili, ed appoggiasi questo dato all'osservazione che in alcuni Cantoni dove solevano seminar fitto, nel freddo del 1788., e 89. gelò, e perì molto grano, onde si credeva perduta la raccolta; ciò non ostante il grano che rimase, produsse una miglic raccolta del solito.

ART. XIV.

Della vegetazione precoce, e della Volpe ossia Carie del Grano.

Affin di rimediare alla troppo intempestiva vegetazione del grano, e delle biade, si consiglia di falciarle, o farvi pascer le pecore. Egualmente ovvia presso di noi è la Ricetta, onde preservare il Grano dalla Volpe con incalcinarlo. Pare che questo metodo non fosse ben conosciuto in Francia, e che si metesse il grano nell'acqua di Calce chiara; e però in quella vece si propone d'infonder-

lo nel latte di Calce, cioè nell' acqua resa bianca col mescuglio della Calcina, con muoverla perchè il grano si ricuopra di essa calcina, come noi pratichiamo da molto tempo.

ART. XV.

Della raccolta e mietitura dei Grani.

La migliore, e più utile fra quelle di questa Collezione, che parlano di faccende, o pratiche agrarie, si è la Memoria che riguarda la raccolta e legatura dei Grani. Mancarono un tempo in Francia gli operaj per segare le messi, e grande era il bisogno di avere dei grani. Il mezzo più spedito e che impiegasse meno braccia, era ciò che si richiedeva.

Si fa dunque vedere che il segare colla falce a mano (*la Faucille*) cosa è più faticosa e più lunga, e strapazza più le spighe del grano, il quale perciò ricasca. Laonde si propone il *Piquet*, o falce di mezzo fra la falce a mano, e la falce fienaia. Rozier ne dà una Figura fra gli Strumenti agrarj; ma quella descritta in questa Memoria sembra più semplice, e più leggiera. E' immanicata come la fienaia, ha due come ponticelli di vinchi che chiamansi *playon*, distanti tre decimetri, ossia un mezzo braccio dalla falce, per mezzo dei quali il Grano segato con tal falce al modo della falce fienaia, è impedito di cadere in terra, ma si appoggia contro l'altro che si va a segare. Una donna, o un ragazzo prende via via il grano che è segato per farne i mannelli, di maniera che il legatore lo trova

sempre sbarazzato da quello raccolto dal suo compagno; e quei che lo rammassa, lo tira a se colla falce a mano, o con un baston curvo per riunirlo. Questa maniera oltre ad esser più sollecita, è anche meno faticosa, e le spighe meno si dibattono. Sarebbe utilissimo metterla in uso principalmente nelle nostre Maremme, dove è sì cara la mano d' opera; ed il risparmio di fatica, e di disagio dei contadini nello star curvi a segare colla falce a mano (mentre con questa uno sta ritto come a segare il fieno) gli preserverebbe da molte malattie, che contraggono nella stagione della mietitura.

ART. XVI.

Del Carbone di terra come ingrasso.

(*Houille d'engrais*)

E' questa una specie di Carbon fossile schistoso che pare identico colla terra *ampelite* degli Antichi e di alcuni Scrittori agronomi; poichè si dice, che è una terra friabile composta di animali e di vegetabili, i quali si conoscono facendo attenzione alla tessitura, e contiene una quantità più o meno grande di Piriti, che le danno la proprietà di fermentare, di scaldarsi, e d' infiammarsi, quando è esposta in massa all' aria libera. Bruciata su i Carboni tramanda odore di zolfo e di bitume: si trova fralle miniere di Carbon fossile.

Due sono le maniere di adoprarla, o cru-

da, o cotta: si adopra cruda, cioè polverizzata, ed ha il nome di *Ceneri nere*, o cotta o calcinata, e prendendo allora il color rosso ha il nome di *Ceneri rosse*. Quando è cotta si mescola con del Concio.

E' ragionevole il credere che una tal terra conviene ai terreni frigidi argillosi, i quali disgrega disfacendosi; e però non è bene darla spesso, perchè li sterilirebbero finachè non fosse decomposta, e ben mescolata con l'altra terra; tanto più che si loda quella che è più sulfurea e bituminosa. In un Arpento di quarantamila Piedi quadri (*) se ne adopra della cruda polverizzata tre *Setiers*, o siano libbre 720, e fino a 860. nei terreni più frigidi. Per la cotta il massimo è 450., e 520. nei più frigidi. Si adopra più che altro per le pasture, per gli erbaggj, per i prati naturali e artificiali:

(*) *S' intende quì dell' Arpento disusato di Louvres ec., che viene a corrispondere in circa a Stiora otto e un venticinquesimo, ossia ad un Quadrato, ed un quarto della Misura agraria Toscana.*

L' Arpento Reale (l' unico legale già in uso generalmente in Francia) detto dei Boschi, e Foreste, corrisponde a Stiora nove, e settantatre Centesimi, o sivvero a Braccia da panno quadre quattordicimila novecento novanta tre, e Centesimi ottantasette.

L' Arpento di Parigi (di cui si sono per lo più serviti gli Scrittori Agronomi Francesi) equivale pressappoco a Stiora sei, e mezzo, ossia un Quadrato nostro.

accelera la vegetazione del Trifoglio, e della Medica, come fa la cenere di Soda, la Calce, il Gesso: nelle biade ha minor vantaggio che nelle baccelline.

Quando il Grano dà in giallo per l'umido, queste ceneri fanno un buon effetto, perchè rasciugano il terreno. Così si sparge con vantaggio su i marzoli, i quali ajuta a vegetare più presto. Si sparge quando il terreno è umido, e vuol piovere, e dopo la sementa del grano quando è seminato in un tempo umido, altrimenti si aspetta un tal tempo; e siccome questa polvere in principio ha qualche cosa di caustico, si avverte di non mandare a pascere le bestie quando è sparsa sul terreno, se non dopo che è venuta una pioggia, che l'abbia spenta, e così si avverte di spargerla a seconda del vento per non esserne incomodati.

Una Legge dei 14. Frimaire dell'Anno secondo, *che ordina il prosciugamento e riduzione a cultura di tutti gli stagni dell' Impero*, dette origine a molti reclami, per cui ne fu fatto un lungo, e individual Rapporto al Comitato d'agricoltura dai Commissarj delegati a verificare i motivi di tali reclami dei diversi Dipartimenti. Si riducono tali reclami ai motivi seguenti, cioè che in alcuni luoghi si verrebbero a perdere i prati artificiali irrigati dalle acque degli stagni, e per conseguenza tanti capi di bestie che vi pascolano: che altri non sono di per se asciugabili a motivo delle molte polle, o riducibili a coltura perchè di terreno sabbioso, nei quali la spesa di prosciugare non sarebbe ricattata dal-

le raccolte. Altri si lamentano di non aver braccia bastanti per coltivare i terreni che si acquisterebbero col prosciugare gli stagni, ed altri che mancherebbesi d' acqua per abbeverare i bestiami, i quali tutti di un Circondario o Distretto concorrono ai laghi, o marazzi per dissetarsi, mancandosi di ruscelli, o pozzi: o che si mancherebbe di acqua per innaffiare i prati, gli orti, ed i giardini.

Altri finalmente sostengono, che la malsanìa dei paesi vicini ai Laghi dipende più dai cattivi alimenti, che dalle esalazioni dei laghi o Stagni. A tutto ciò si risponde, che il prosciugamento, anche secondo lo spirito della Legge, non s' intende totale da perder l' acqua del tutto, ma solo di ristringerla, e dar luogo ai ruscelli, onde irrigare, e farne altri usi reclamati; ma che poi per i fondi bassi e impaludati, i quali vanno a seccarsi nell' estate, e producono aria cattiva, e cattivo fieno, meglio è prosciugarli affatto, come è stato praticato in molti luoghi.

ART. XVII.

Dello straripamento dei Fiumi.

Segue una Memoria *sopra lo straripamento dei fiumi* in riguardo al danno, che possono fare ai prati, e specialmente ai fieni che si guastano, e al nutrimento e sussistenza dei bestiami.

Le torbe portano più, o meno terra, e di buona, o cattiva qualità. Se la terra è poca e leggiera, o (come dicesi da noi) fiore

di terra, invece di danneggiare i prati, li bonifica. Se è troppa, e soffoga le piante, si propone di levarla e scuoprire il prato; che se fosse in troppa quantità, o non si potesse se non con molta spesa levare, si coltiverà a campo il prato ricoperto dalla terra, seminandovi prima le rape, o altre radici per la sussistenza delle bestie, le quali frattanto si alimenteranno anche con foglie secche, e quindi si seminerà la Canapa, e dipoi si riseminerà a prato. Siccome poi le alluvioni non sono dannose se non troppo grandi, si consiglia, piuttosto che esser sorpresi da irregolari, o precipitose alluvioni, di procurarsele con l'arte regolatamente; di fare cioè le Colmate. Noi ben sappiamo in Toscana il vantaggio delle Colmate, che si praticano con ottime regole, e buon successo, e sarebbe desiderabile che si estendessero a molti più dei luoghi bassi, che avrebbero bisogno di essere inalzati e colmati.

Vien prescritto in questo proposito, invece di colmare, di dar lo scolo alle acque nei luoghi bassi, con fare delle gran fosse, come si pratica in alcuni prati bassi; ma questo essendo a perdita del terreno e del prato, si propone di fare queste fosse assai profonde, e fognarle con sassi, coperti di fascine, e poi di terra, sulla quale seminare a prato come nel rimanente.

Dai fieni resi terrosi per le inondazioni, che perciò facilmente si putrefanno, e si guastano dalla polvere nera, o muffa generata in questi fieni guasti, e che s'insinua nel polmone degli animali; dalla terra ingoiata, e

che produce ostruzioni; dagl' insetti, che si annidano in tali fieni, e che sono ingoiati coll' alimento, credono con ragione gli Autori di questa Memoria, che si generino le Malattie epizzotiche, e carbuncolari.

In tal caso consigliano di non dar punto di simili fieni, e sostituirne piuttosto meno, e migliore; e non potendo fare a meno di servirsi di quello cattivo, e terroso, si deve salare, aspergendolo con acqua salata, dopo aver bene scossa la polvere, se è terroso, e metter dell' aceto, o dell' acido vetriolico, o solforico nella bevanda.

ART. XVIII.

Degli effetti del gelo nelle inondazioni.

La Memoria sopra il danno che fa il Gelo dopo le inondazioni è in gran parte una repetizione dell' altra. Consigliasi, come tutti sanno, quando o per l' acqua sola, o per l' acqua insieme ed il gelo è perita la prima sementa, di riseminar in Marzo o l' orzo, o i marzoli. Quando poi non tutto il grano è perito pel diaccio, ma vi rimangono delle radure, si vorrebbe che si prendessero i migliori cespuglj, e diradandoli si ripiantassero col piolo, come gli erbaggj, e si sarchiassero a tempo opportuno. Questo grano così trapiantato matura tanto bene, quanto quello seminato in Autunno. Se fosse molto grande lo spazio, si faranno dei solchi coll' aratro, nei quali si pianteranno i cespuglietti del Grano ricuoprendoli: la segale riesce meglio di ogni altra granaglia.

ART. XIX.

Delle malattie carbuncolari delle bestie.

Passando adesso alle Memorie, che riguardano le malattie delle bestie, ve n'è una molto ben ragionata *sulle cause delle malattie carbonose, o carbuncolari*. La malattia del Cancro dei Cavalli si fa derivare dall'alterazione che soffre la biada, o vena tenuta troppo tempo sul campo dopo segata, cioè 15. giorni, o un mese; nel qual tempo si altera, e si guasta. Noi possiamo essere esenti da questa cagione, non avendo un tal uso. Si combatte in seguito l'opinione di coloro, i quali credono, che il Cancro sia cagionato da una specie di Salamandra chiamata *Mouron*, o dal Topo ragno (*mus araigne*) o dal Rospo, o da Serpi, o da Vipere, o da Ragni, o da piante velenose, che però non si mangiano al pascolo dalle bestie; ma si fa derivare dalle stagioni troppo umide, o troppo asciutte, che per conseguenza mandano male i fieni, o fanno penuria.

Venendo poi a parlare della malattia in particolare, nota l'A. i caratteri antecedenti e precursori della malattia, il più certo fra i quali dice sia quello di quando strisciando la mano lungo la spina, l'animale soffre dolore in certi punti, nei quali è anche più caldo, e si piega su i ginocchi. Il pelo si rizza dove è per venire il tumore.

Descrive in appresso i sintomi più conosciuti, che accompagnano, e seguono la ma-

lattia, e le alterazioni interne, ch' essa produce. Il sangue di siffatti animali morti di carbonchio è sì pestifero, che essendone schizzato su di una mano, vi cagionò una piaga, che dovette esser guarita coll' ustione, ed essendo stato leccato da diversi animali, essi ne morirono. Ciò dee renderci avvertiti, e circospetti nel trattare i Cadaveri degli animali morti d' Epizootie spesso unite al Carbonchio.

Fra i preservativi da adoprarsi secondo le circostanze, i locali, e le specie degli animali, si preferisce il Setone fatto coll' Elleboro (*Helleborus niger*) e in mancanza di esso, colla scorza di Laureola (*Daphne Laureola*) o di rami di fichi giovani, o di Titimali (*Euphorbia Caracias*, *Euphorbia palustis*, *Euphorbia segetalis*, o qualunque altra) o colla vitalba (*Clematis vitalba*, *Clematis flammula*, *Clematis recta*) e aspersi di polvere di canterelli. Il Carbonchio in bocca si taglia col bisturì, e si bagna coll'acido solforico per mezzo di un poco di stoppa fermata a uno stecco a guisa di pennello, e non col Paolo rasoio, e pepe, aceto, e sale, come suol farsi comunemente (*).

(*) *In una Epizootia di Cancro sulla Lingua manifestatasi nel Mugello alcuni anni sono, ho veduto corrose e lacerate le fibre della Lingua da questa mal eseguita medicatura dai contadini e manescalchi, e ridotte a piaghe sinuose altre per essersi introdotta paglia o fieno nel mangiare, e non essere tenuti a vitto adattato gli animali dopo medicati.*

Quanto all' operazione di disinfettare, e spurgare le stalle, le masserizze, ed attrezzi appartenenti alle bestie morte di Carbonchio, o altra malattia epizzootica, sostiene che la Calce, o sia il Bianco non distrugge i miasmi contagiosi, ma solo li cuopre; così non crede (secondo M. Paulet,) che neppure gli acidi tolgano ai panni il *virus* pestilenziale, e giudica inutili i suffumigj, eccettuato quello di Guyton de Morueau, cioè il Gas acido muriatico ossigenato ma nel darne la ricetta, ha tralasciato il manganese, che lo rende sopra ossigenato, perchè il solo sale, e acido solforico danno l'acido muriatico semplice, e non sopraossigenato, chè è il disinfettante di Guyton Morueau.

ART. XX.

Ordini, e regole per le Epizootìe.

Segue un Ordine del Direttorio Esecutivo con delle misure per impedire il contagio delle bestie, del 27. Messidor Anno 5. Queste misure sono eguali a quelle quì ordinate in occasione delle ultime Epizzootìe. Si prescrive di bollare con un *M* le bestie malate, e bollarle con altro segno, quando abbiano scampata la malattia, e sia finita l'epizzootia, per poterle vendere al Mercato. Queste misure comprendono anche le Istruzioni per conoscere le Epizootìe, le cause, la cura, e la maniera di disinfettare, nella stessa guisa che fu fatto anche presso di noi: e quanto al disinfettare si preferiscono le lavande con acqua

bollente, ed il fuoco per i ferri e gli utensili che non sono soggetti a bruciare.

ART. XXI.

Del Cimurro de' Cavalli.

(*La Morve*)

Vi sono altri simili Provvedimenti, ed Ordini circa *la Morve*, o sia il Cimurro contagioso de' Cavalli, per il quale si danno all'incirca le stesse regole, e son comminate le pene istesse, che nelle Epizoutie. Nella seconda Parte si danno i Caratteri del Cimurro, o Ciamorro, si espongono le cause, e le precauzioni da prendersi, ed il metodo di disinfettare col solito Acido muriatico semplice.

ART. XXII.

Del Capogiro dei Cavalli

(*Le Vertige*, *où Vertigo*)

Perirono molti cavalli specialmente di Posta per questa malattia, onde ne fu dato avviso, e ne furono pubblicate Istruzioni su tal proposito. Tal malattia si riconosce come sintomatica di un' alterazione nella digestione prodotta dalle fatiche e cattivo nutrimento, non da pienezza di sangue, e perciò si mostra esser pregiudiciale la cavata di sangue, che si fa subito dai manescalchi. Il trattamento del cavallo così malato, si riduce al riposo,

bevanda d'acqua con sale, e inbiancata da farina di crusca; far bere del decotto di Camomilla, o di salvia, o di ramerino, o assenzio, dare dei lavativi con i medesimi decotti, ma più lunghi; fare dei setoni se bisognano.

ART. XXIII.

Del Vaiolo contagioso delle Pecore

(*Le Claveaus des Moutons*)

Una molto estesa Memoria, e ben trattata verte su quella malattia che attacca le Pecore, detta dai Francesi *Claveau*, e che noi chiamiamo *vajolo contagioso delle Pecore*. Si distinguono le specie del vajolo in benigno, e maligno, si tratta in particolare della sua cura, degli effetti sul cadavere, della propagazione per contagio, dei preservativi, della inoculazione come preservativo. Si crede che il vajolo dei Pastorj attacchi il *Claveau*, o vajolo alle pecore, e viceversa il *Claveau* delle pecore produca il vajolo nei Pastori. Si parla dei soliti metodi di disinfettare, con dar poca fede ai suffumigj, e lodar le lavande con acqua bollente. Vengono poi le precauzioni sanitative, e le leggi circa il denunziare le pecore attaccate da questa malattia, le visite, e tutte le altre cose da osservarsi in tali occasioni, come pure l'obbligo ai Manescalchi, e ai Periti di fare le visite ai Mercati per denunziare, e separare le bestie infette, che vi fosser condotte a vendere. Su questo

proposito per altro sarà sempre meglio di non permettere i Mercati nel tempo della infezione, come si è praticato quì in occasione d' Epizootìe, perchè una sola bestia affetta di malattia potrebbe comunicarla a tutte le bestie del Mercato.

ART. XXIV.

Della propagazione, e conservazione delle bestie lanute di razza Spagnola.

Ora che si è anche fra noi cominciato a introdurre la razza delle pecore di Spagna, ci si rende interessantissima l' Istruzione che le riguarda. Addita questa i mezzi di assicurarne la moltiplicazione. Parla primieramente l' A. dell' utilità delle pecore Spagnole, e viene poi alla scelta.. Osserva, che per averle di razza buona, oltre alla figura, la grandezza, il pelo, si badi che non abbiano alcuna macchia nera nel pelo, o nella lingua, perchè gli agnelli che vengono da tali genitori possono nascer neri. Il primo requisito è il vigore: prendendo l' animale per una gamba di dietro, se fa gran forza e movimento per liberarsene, e ritirarla, è segno che è forte e vigoroso: se non la ritira, o con poca forza, è segno di poco vigore. Si può fare un altro sperimento; ed è di mettersi il montone, o la pecora fralle gambe, e comprimere leggiermente il punto lacrimale dell' occhio, perchè lo giri. Se nell' albuginea, o bianco dell' occhio si vedono vasi sanguigni ben marcati e di buon colore, l' animale è

sano per l'ordinario; se poi i vasi sanguigni non sono ben marcati, ed il colore delle membrane è smorto, l'animale è cachettico e malsano. Questo segno per altro non è sempre sicuro, perchè facendo mangiare all'animale alcuni giorni avanti della vena, l'occhio riprende quel buon colore nelle vene quantunque l'animale sia malsano; che perciò unitamente si riguardino anche i labbri e le gengive per vedere, se sono sbiancate, o vermiglie, se il pelo dell'interno della coscia è resistente tirandolo, e se la ganascia è gonfia o nò. Si sogliono preferire i Montoni di due anni in questa scelta.

Il trasporto delle pecore, o Merini di Spagna ha bisogno di esser fatto con regola. Alcuni propongono di trasportarli in vetture, ma soffrono per lo scuotimento. Meglio è dunque condurle a piedi. Il tempo più adattato è la primavera e l'autunno: soffrono per il freddo, e per il troppo caldo; perciò se il trasporto si faccia in giornate calde, o in estate, si lascino meriggiare verso il mezzo giorno, si nutriscano bene, e si lascino pascere quando la guazza è dissipata, e bagnare quando è molto caldo.

Il più importante è di osservare alle stalle dove si ripongono la notte per riposare le pecore, cioè che sieno pulite, e non infette da malattie epizzootiche, e specialmente dal Vajolo, o *Claveau*.

Quanto all' educazione, e mantenimento delle pecore, si debbono alimentare in terreni non umidi, ma neppure troppo aridi in estate, e scegliere i pascoli che convengono, e

che sono adattati, cioè nei luoghi elevati nel tempo umido, e nei piu bassi nel tempo caldo. Siccome tali pecore hanno bisogno di nutrimento abbondante, così si dovranno proporzionare a quel pascolo che dà la Possessione. Convengono loro l' Erba medica, il Trifoglio, la Lupinella, il buon fieno. Nel tempo della monta è bene di dare della vena al maschio per mantenerlo in vigore, ed è bene dar della crusca, oppure della vena, o delle fave alla pecora un mese avanti, e un mese dopo il parto, e anche più, se nei campi non è buona pastura. Raccomanda il sale a ragione di mezz' oncia per giorno, mescolato colla vena.

Risolve la questione per l' affermativa, se convenga tenere le pecore di Spagna allo scoperto; ma siccome l' umido loro pregiudica, e meglio difenderle dalle piogge con farle passare in luoghi puliti e spaziosi, piuttosto che riserrarle nelle stalle anguste. Quando per altro sono tosate, vuole che la sera si rimettano nella stalla, e non si mandino al pascolo fino che non sia dissipata la guazza. Si guardi però di non farle pascolare nei prati artificiali di Erba medica, e di Trifoglio, perchè essendone molto avide, ne mangiano troppo, ed avventrinano: in tal caso propone di subito farle entrare nell' acqua, e farvele muovere e correre, dando loro nello stesso tempo un bicchiere d' olio. Se ciò non serve, propone di forarle con un coltello nella trippa dalla parte sinistra, immediatamente sopra i reni fralle anche e le cosce, ed introdurre nella ferita un tubo di Canna, o di Sambuco

della grossezza di un dito per lasciar escir l' aria ; che produce l' avventrinamento, e dipoi abbandonare la ferita alla Natura, che di per se guarisce.

Dipendendo una buona razza dall'accoppiamento, avverte su questo proposito, che è male servirsl di Montoni troppo giovani, perchè quando sono arrivati al loro pieno vigore, cioè verso i due anni potranno esser fecondi anche per gli anni consecutivi, cioè fino ai sei o sette, se non si daranno loro che sole trenta o quaranta pecore: il che non succede a quelli fatti montare in età più tenera. Per simil modo, volendo mantener vigorose le pecore, non si lascino accoppiare se non ai 18. mesi, e meglio ai due anni. Se prima di questo tempo rimanessero gravide, è meglio levare ad esse il lattanzolo, piuttosto che lasciarglielo rilevare, perchè si spossano troppo. Sul proposito degli agnelli si prescrive che non debbano poppare più di cinque o sei mesi; dopo il qual tempo si debbono separare dalle madri, e ciò gradatamente, affinchè il latte non pregiudichi alle madri, facendo degli arresti nelle mammelle.

Nelle razze miste vi è poco da fidarsi per ridur buona una mandra servèndosi dei figli per la monta, poichè si osserva che fino alla quarta generazione ritengono qualrhe cosa della vecchia stirpe; perciò fino a codesto tempo si accoppino le pecore coi merini di razza pura, e gli altri si separino e s'ingrassino pel macello.

Passa dipoi a trattare della Tosatura, sulla quale molto si estende contro il comune

pregiudizio ed uso di lavare le pecore prima di tosarle. Egli vorrebbe che fosse proibita una tal pratica, che pregiudica alle lane, togliendo l' untuoso al pelo, e nuoce moltissimo alle pecore, che amano di stare asciutte.

Si prescrive in ultimo un'altra pratica, la quale non si costuma colle pecore e montoni comuni, ma che pare necessaria per i Merini, cioè di tagliar le Corna e la Coda. Il taglio delle Corna si rende necessario, perchè nel crescere possono ficcarsi nella testa. Questa operazione si fa all' età di un anno, meglio con la sega a denti fini, che collo scarpello a colpo di maglio, perchè la positura in cui si dee forzar l' animale, e la scossa che dee risentir la testa, non può a meno di non pregiudicargli. Se poi nel crescere mostrassero di ficcarsi nella testa, si devono tagliare di nuovo. L' operazione di tagliare la Coda è fatta ad oggetto, che non si sporchi, ed insudici il rimanente del vello: Il taglio si eseguisce a tre o quattro pollici dalla sua origine, e a tre o quattro mesi d' età.

Dopo tuttociò per comprovare l' utilità della razza delle pecore di Spagna, fa un calcolo della spesa, e del prodotto, che esse danno superiore a qualunque altro in agricoltura, così ragionando: Cento Arpenti ben coltivati (che essendo *Arpenti di Parigi* equivarebbero a Stiora seicento cinquanta) dei quali 25. fossero a prati artificiali, possono alimentare cento pecore di razza di Spagna, il mantenimento delle quali costerà 1850. franchi, e l' utile sarà di 4328. cioè 2478. fran-

chi di guadagno al netto, oltre il pecorino; dal che si ricava, che non si può aver maggior frutto da qualunque altro prodotto della Possessione. Ciò potrà illuminare i nostri Proprietarj a non dar retta alle insinuazioni sciocche dei contadini per togliere le pecore dalle loro possessioni, come si va facendo da molti.

Due altre Istruzioni riguardano piuttosto le Arti ed il Commercio, che l' Agricoltura direttamente.

ART. XXV.

Riflessioni sulla rifusione della Carta scritta, o stampata.

La prima è per rifondere la Carta stampata, o manoscritta in carta nuova e buona da scrivere. Questa manifattura adesso è nota a tutti; ed in Toscana fino dai tempi del Granduca Leopoldo si è rifusa gran quantità di carta di vecchi Processi, e di altre scritture inutili dei soppressi Tribunali. Tutto consiste in levare in primo luogo la colla alle carte con lavarle in acqua bollente, e toglierla con successive lavande. Per le carte stampate siccome i caratteri sono impressi con tinta a olio, si rende necessario sciogliere l' olio con la liscìa di ranno, e con molte successive lavande; e per le manoscritte invece del ranno si adopra l' acido vetriolico, movendo sempre il tutto in modo da ridurlo in pasta da servirsene di nuovo come il pesto.

ART. XXVI.

Del Kermes, o Grana di Scarlatto.

(*Cocus Ilicis*)

L' ultima Memoria è sulla raccolta del *Kermes*, o *Grana Kermes* delle Spezierie specie d' Insetto del genere della Cocciniglia, che vive sopra la *Querce Coccigera*, e che in antico, prima che fosse conosciuta la cocciniglia, serviva a tinger di rosso, e dava il color coccineo degli Antichi. Il prezzo alto della Cocciniglia ha fatto ricercare di questo già abbandonato Insetto per la Tintoria. Ci si descrive dunque un simile Insetto, ed il modo di raccoglierlo. La Querce coccigena è nativa della Provenza, dove dicesi, che non alza se non due o tre piedi. Forse è così tenuta per comodo di raccogliere il Kermes; poichè una di queste piante vissuta una volta nell' Orto Botanico di Pisa era dell' altezza di un bel Leccio e grossa in diametro quasi un piede. L' Insetto si posa nella primavera su i rametti, e sulle foglie, e verso il fine di Maggio vi forma una specie di globo rosso meno della grandezza di una coccola di Ginepro, e contiene sotto di se circa duemila uova: allora è il tempo di raccoglierlo fino a tutto Giugno: dopo questo tempo l' animale è secco, e le uova sono nate, e sparsi i piccoli cocchi per la pianta. Raccolte che sieno le grane del Kermes, si mettono in sacchetti, i quali s' infondono nell' aceto, e dopo scolato

C

l' aceto si distende la grana al Sole perchè si prosciughi. L' aceto uccide gli animali ed esalta il colore. Le uova per simil modo s' infondono nell' aceto, e decantato ch' e' sia, si riducono in pasta per seccarle su delle pelli, e metterle poi in sacchetti pel Commercio.

Questo colore rimasto negletto dopochè si fu introdotta la Cocciniglia che ci era portata in gran quantità dall' America, non è esclusivo della Francia, e della Provenza, dove si chiama anche *Grain d' Ecarlatte*; perchè una tal grana si ritrova anco nella nostra Maremma, ed il Sig. Giovanni Carboncini a Campiglia ne ha raccolta della identica, e che dà buon colore. Un Insetto congenere, cioè una specie di *Coecus*, è quello che si trova spesso su i fichi, e specialmente su i Fichi brogiotti. Ancor esso è stato messo a prova dal Sig. Dott. Giovacchino Carradori, il quale mandò qualche anno fa alla nostra Accademia una matassina di lana tinta con questo Cocco in color giallo-rossiccio tendente al vigogna. Forse trattato con diversi mordenti potrebbe dare dei colori più vivi.

Possano queste notizie incoraggire i Toscani a fare nuovi tentativi, per mettere in valore i prodotti del proprio paese, e così migliorare l' Agricoltura, ed il Commercio della Patria!

ART. XXVII.

Estratto dell' Opera del Sig. Lasteyrie sopra il Cotone .

Una delle più pregevoli ed interessanti Opere di Agricoltura che sia stata presentata alla nostra Accademia, è il *Trattato completo sul Cotone e sua Coltura* del celebre Signor Lasteryrie conosciuto per altre sue Opere stimatissime. Questo Trattato non poteva essere più opportuno nel tempo presente, tanto per la materia esposta in tutte le sue vedute e in tutti i suoi rapporti, quanto perchè c' istruisce in un genere di Coltura che è per intraprendere con profitto la Toscana.

L' Opera è divisa in tre parti: la prima comprende alcune considerazioni generali sulla pianta del Cotone, la seconda è sulla coltivazione nei climi caldi di Europa, la terza addita i metodi usati in diversi paesi per coltivare questa pianta.

Avverte con ragione nel primo Capitolo, che in materia di Coltivazione non dobbiamo attenerci ai lodevoli successi e prove dei Dilettanti ed amatori di cose agrarie fatte in piccoli spazj, e con molta diligenza, perchè queste non si devono riguardare come prove per dedurne dei Corollacj; ma che si hanno da ripetere gli esperimenti in una certa estensione, almeno per cinque anni consecutivi, prima di tirarne delle conseguenze, sulle quali stabilire l' utilità della Cultura di una Pianta. Enumera dipoi i paesi, dove riesce bene

la Coltivazione del Cotone, e dalla latitudine dei medesimi deduce, che è possibile la coltivazione in Francia.

Indica nel secondo Capitolo i mezzi che si potrebbero adoprare perchè riescisse la coltivazione in Francia, fra i quali annovera in primo luogo gli ajuti e l'incoraggimento del Governo, e quindi la remozione dei pregiudizj della cattiva riuscita con farne fare dei saggj da persone capaci ed esperte.

Fissato che può riescire con profitto la coltivazione del Cotone in Francia, ne dimostra l'utilità in generale per i suoi rapporti agrarj, commerciali, e d'industria, e per le fabbriche e manifatture, alle quali potrebbe dar sussistenza colla filatura e tessitura del medesimo; e passando ad esaminare più minutamente le proprietà economiche del Cotone, fa vedere gli usi che può somministrare questa pianta per le Tele, cominciando dai mossolini sopraffini fino ai tappetti grossolani, ovatte, cuscini, per fabbricarne carta, cavarne olio dai semi, o macerarli per concime dei campi; il che è compreso nel 3. e 4. Capitolo.

Dopo aver esposti i vantaggj del Cotone e sua Coltivazione, era necessario far ben conoscere e distinguere le sue specie: cosa assai rara fra gli Scrittori di cose agrarie. Il 5. Capitolo è riserbato ad adempire quest'oggetto. Il Sig. Lasteyrie da Agronomo e Botanico dimostra che come in molte altre piante coltivate le segnature prese da alcune parti della pianta non sono sufficienti a stabilire le specie distinte, ma solo ad indicare alcune

varietà, così il numero delle divisioni, o lobi delle foglie nel cotone, e quello delle glandole non sono caratteri costanti; e non è tampoco da fidarsi della durata della pianta, perchè il *Gossypium herbaceum* così detto perchè dura più di un anno, ed è perciò creduto annuo; anzi egli crede che non vi sia Cotone veramente annuo, o erbaceo, ma che sia sempre fruticoso, o arbusto ogni specie di Cotone, e che apparisca annuo, perchè perisce dentro l'anno pel freddo: e porta per esempio consimile il Tabacco, ed il Ricino, che si credono da molti annui, e si riseminano ogn' anno; eppure egli afferma di aver veduto a Cadice un Ricino alto venti piedi, e grosso come il corpo di un uomo, e noi pure abbiamo nella Stufa del Giardino agrario una Pianta di Ricino, che ha più di dieci anni, ivi mantenuta per comodo delle puerpere, le quali adoprano le foglie come repellenti il latte. A Siviglia ha veduto una pianta di Tabacco, che aveva cinque anni, e noi ne abbiamo vedute negli Orti dei Religiosi Mendicanti arrivare fino a nove anni. Finalmente ci dice, che nella Spagna il Cotone è vivace, e dura sette in otto anni se non gela, e che a Santorino lo tagliano a fior di terra, e dura fino a 15., e 20. anni. I semi che da M. Rohr si credeva che dessero i caratteri più fissi poichè sono ora liscj ed in parte nudi, ora rivestiti foltamente, e con certe punte, o peli nelle sutura interna, ora rugosi, ora sagrinati, non sono ammessi dal Sig. Lasteyrie come aventi un carattere fisso; perchè ha osservato che anche essi variano col tempo, e per diverse

non

circostanze; perciò molti debbono esser i caratteri presi insieme per poter distinguere le specie dalle varietà. Dà in fine una Tavola comparativa dei Cotoni dei diversi paesi, in quanto alla loro bontà, finezza, forza, facilità di pulirsi, colore, luogo che conviene per coltivarlo, prodotto ec. ma sarebbe stato desiderabile di avere anche i caratteri presi dalle parti della pianta per distinguerlo in pianta.

Nella seconda Parte, che verte sulla coltivazione, parla dell' esposizione che merita il Cotone, e loda quella in costa in buon' aria, ed aprica, e difesa dai venti freddi; migliore è quella in vicinanza del mare. Ama il Cotone il suolo sciolto e mediocre, e le terre vulcaniche a preferenza.

Per rapporto ai lavori del terreno, ha da esser ben preparato e vangato, stritolato, appianato, e soprattutto col conveniente scolo dell'acqua, perchè un suolo umido sarebbe contrario a questa pianta. I concj debbono esser ben ricotti e sparsi nell' inverno. Quanto alla scelta e preparazione del seme, e maniera di seminarlo e piantarlo, non differisce essenzialmente dalle Istruzioni compilate dalla nostra Accademia. Dà per regola generale, che nei terreni grassi si semina più rado, e nei magri più fitto.

Si propone nel settimo Capitolo della seconda Parte di anticipare la Sementa nelle *Couches*, le quali egli fa con concio estratto di fresco dalle stalle, e ricoperto di terra vagliata e terriccio per sei pollici, di seminarvi il Cotone in principio di Marzo, di trapiantarlo un mese dopo, cioè quando le pian-

te sono grandi un mezzo piede, a tempo umido o coperto, innaffiandole subito, e metter due piante insieme, cioè una più vigorosa, ed una più debole.

Seguita negli altri Capitoli a dare le avvertenze da usarsi nel tempo della vegetazione, e fra queste vi è quella di sarchiare tre volte le piante, cioè fino a che non cominciano a comparire i fiori, ed innaffiarle se bisogna fino alla fioritura, e comparsa dei Cocchi. Siccome nei paesi freddi il Cotone non può condurre tutti i frutti a maturità, così crede utile di spuntar le piante quaranta giorni in circa dopochè sono nate, lasciando due, o tre cocchi ad ogni ramo; si cavano poi anche delle fogiie perchè non aduggino troppo. In Spagna dopo la raccolta si taglia sopratterra, come sopra si è detto, perchè riproduca l' anno dopo, e così si anticipa una più vigorosa vegetazione.

Nel Capitolo duodecimo ragiona dell' intemperie delle stagioni, degl' insetti e delle malattie, che danneggiano il Cotone. Il gelo è un mortal nemico, e non vi si rimedia che col ripiantare il Cotone. Le piogge, (come abbiamo veduto nello scorso anno) pregiudicano alla raccolta, e lo macchiano, e anche per questo non vi è altro mezzo, che anticipar la raccolta e fare aprire i cocchi in luogo caldo, come ha fatto il Sig. Luigi Favi nella Caldana di un forno, e come ho fatto io nella Stufa dell' Orto agrario.

Fragl' insetti che dannegiano il Cotone, si nomina la *Noctua Subterranea*, e la *Noctua Gossypii*, la quale non è dei nostri paesi, e

spesso viene a turme ed in poche ore devasta una coltivazione; il *Parthenìum hysteroforus*, (specìe di matricale) col suo odore scaccia i bucci. Sono altresì nocivi i bucci del *Papilio Pneumoyne*, *Crataegi Terpsicoris*, *Brassicae Napi*, *et Cupid nis* e della *Phalena dispar*, i quali sono appetiti e distrutti dai galli d' India.

Fa ancora molto danno *il Cimex Suturalis*, e si nutrono dei fiori la *Cassida purpurea*, e la *Coccinella unipunctata*. Seguono altri animali nemici del Cotone, i quali noi non abbiamo, come il *Grillus rusticus*, il quale rode le piante quando sono tenere, *il Cancer nuricola*, *l' Aranea aviculari*, *l' Apate Monacus*, una specie di *Coccus*; e fra noi sono fatali le *Zuccajole* (*Grillus Grillotalpa*) come per ogn' altra pianta ortense.

Nel decimoterzo Capitalo parla della raccolta, e raccomanda di non cogliere il cotone a tempo umido, ma all' asciutto, e dopo il vento. E' meglio raccoglierlo dai cocchi bene aperti, e lasciare le cassule vuote sulla pianta. Si avverta di non mescolarlo, poichè il primo raccolto è sempre il migliore. Se sopravviene il freddo, si colgono le cassule, o cocchi per seccarsi. In oltre si pulisca, o si peli presto ed asciutto, perchè l' olio dei semi lo macchia.

Nel decimoquarto Capitolo descrive la Macchina a due cilindri un poco solcati adattata a pelare il Cotone, e nomina pure altre Macchine da moversi ad acqua e ruote con infin sedici paia di Ciiindri, e quindi passa alla pulitura dalle foglie, o altro che abbia

contaminato il Cotone, e alla maniera d' imballarlo.

Dopo tutto ciò era indispensabile fare un calcolo del prodotto, delle spese, e del profitto della coltivazione del Cotone, e questo è stato fatto nel Cap. sedicesimo, dal quale si rileva, che in Ispagna la coltivazione del cotone dà il maggior guadagno sopra qualunque altra.

Quantunque però il Cotone offra il miglior prodotto, tuttavia non si deve abbandonare la Coltivazione delle altre piante; e perciò si parla nei Capitoli seguenti delle piante che possono coltivarsi tramezzo al Cotone senza danneggiarlo, e la ruota che potrebbe farsi nei campi; ma prima dice che in Ispagna e nei paesi dove il Cotone riman vivace, e si taglia perchè riproduca, si ricuopre la pianta tagliata con concio e terra per difenderla dai diaccj, e dalle brinate, e quando si scuopre, si sarchia e si annaffia secondo il solito finchè non ha rami. Fra le piante da coltivarsi trammezzo, si prescelgono le piante basse, come Fagiuoli, Cetrioli, e Cavoli. Il Sig. Favi nella sua Memoria sul Cotone, letta all' Accademia, dice di aver piantato il Cotone fra le file degli agli con molto successo. Dei fagioli s' intende bene di non adoprare quelli che salgono, e però sarebbero da praticarsi *i Fagioli dall' occhio* (*Dolichos Catiang*) o i *Fagioli verdi* (*Phascolus mungos*) tanto buoni per *purè*, o passati.

Lodasi poi il metodo di cambiar posto alla coltivazione del Cotone, e però dice, che a Malta fanno il giro, o ruota di Colti-

vazione in questa maniera: il primo anno Poponi o Legumi, il secondo Orzo, il terzo Cotone, il quarto Grano, il quale fa bene dopo il Cotone. Volendo poi coltivare a preferenza il Cotone, bisogna almeno alternare due anni tra una sementa di Cotone e l'altra.

Finalmente nel vigesimo Capitolo parla della Coltivazione che converrebbe al Cotone nelle parti meridionali d'Europa. Propone ad imitazione degli Spagnoli di tagliare le piante dopo che è raccolto il frutto, e cuoprirle con quattro dita di terra. Crederei anche meglio per difenderle dall' umido e dal diaccio di cuoprirle con fieno, o paglia trita e poi terra, come fanno alle viti nelle parti settentrionali. Infatti Oliver da lui citato dice, che a Santorino cuoprono di foglie le piante del Cotone, dopo che sono state tagliate.

Per accelerare la maturità dei Cocchi sull'esempio di quello è stato fatto e praticato su gli albicocchi ed altri frutti, vorrebbe che si togliesse un anello di scorza ai rami, senza offendere il legno, dopo che sono levati i fiori superflui, e spuntati i rami e le piante; ed a tale effetto potremmo servirci di uno Strumentino a guisa di pialla circolare, inventata da M. Molard.

Nella terza Parte dà varj metodi di cultura, che si usano in diversi paesi per le differenti specie di Cotone; e finalmente annovera diverse piante, che non nuocono piantandole fralle piante del Cotone, quali sono le piante da orto basse, e ne indica altre che sono pregiudiciali perchè si alzano e adombrano, come sarebbe la Saggina, il Manioch

ed altre, che però non vivono nel nostro Clima. Da tuttociò si rileva, che in quest' Opera veramente magistrale nulla vi è da desiderare in quanto al Cotone; e noi non possiamo che raccomandarla come utilissima e necessaria per chi ne intraprenda in grande la coltivazione.

Firenze 30. Marzo 1809.

D. Ottaviano Targioni
Lettore d' Agricoltura, e Botanica

D. Sarchiani
Segretario dell' Accademia.

INDICE DEGLI ARTICOLI